|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| Дисциплина | | Химия биологически активных веществ | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 7 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |
|  |  | Экзамен | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Методы исследования химических компонентов животного организма (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 2. | Методы исследования углеводов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 3. | Методы исследования липидов (математическое моделирование, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 4. | Методы исследования аминокислот (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 5. | Методы исследования белков (математическое моделирование, физические, физико- химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 6. | Методы исследования нуклеиновых кислот (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 7. | Методы исследования биомолекул (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 8. | Методы исследования ферментов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 9. | Методы исследования ферментных препаратов (математическое моделирование, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические) | | |
| Тема 10. | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биологически активных веществ | | |
| Тема 11. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость биоорганического сырья | | |
| Тема 12. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость углеводов | | |
| Тема 13. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость липидов | | |
| Тема 14. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость аминокислот | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 15. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость белковых препаратов |
| Тема 16. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость нуклеиновых кислот |
| Тема 17. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость биомолекул |
| Тема 18. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость ферментов |
| Тема 19. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость ферментных препаратов |
| Тема 20. | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства биологически активных веществ. |
| **Список** **литературы** | |
|  |  |
| **Основная литература:** | |
| 1. Донченко Л. В., Сокол Н. В. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 223 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471181 | |
| 2. Тихонов С. Л. Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании [Электронный ресурс]:материалы VII Международной научно-практической конференции (Екатеринбург, 12 октября 2020 г.). - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2020. - 193 – Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/books/21/m493560.pdf | |
| **Дополнительная литература:** | |
| 1. Просеков А. Ю., Кригер О. В. Промышленное производство биологически активных веществ [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 82 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162609 | |
|  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | |
|  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. | |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. | |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** | |
|  | |
| **Общего** **доступа**  http://www.foodprom.ru/ | |
| Аннотацию подготовил: Сарсадских А.В. | |